

La particolarità delle produzioni vitivinicole nel sostegno di piccoli produttori cileni e di cooperative italiane che lavorano su terreni confiscati alle mafie.

Registrazione RAI Regionale del 30/09/2019, ore 11.00

Messa in onda teorica: 18/10/2019, ore 14.50

ZAN: buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! Mi chiamo Marco e sono un volontario del Mosaico per un comune avvenire, associazione che promuove il movimento del commercio equo e solidale con diverse attività di sensibilizzazione socio-culturale e mediante la gestione di una Bottega del Mondo a Trieste. Insieme a me un altro Marco, che mi aiuterà ad illustrare un tipo di prodotto a cui difficilmente si pensa nel contesto del commercio equo e solidale: il vino.

BEL: ah, molto interessante! Intendi forse che parleremo a chi ci ascolta dei vini di Libera che arrivano dal nostro Sud?

ZAN: Sì, racconteremo anche dei vini siciliani provenienti da terreni confiscati alla mafia, ma più tardi. Stavo pensando intanto ad un'organizzazione di produttori vinicoli cileni. Il Cile ha una lunga tradizione vitivinicola iniziata nel sedicesimo secolo con la conquista spagnola. Grazie anche alla sua collocazione geografica il paese è rimasto isolato dalla propagazione della fillossera della vite. Infatti è protetto ad Est dalla cordigliera delle Ande, a Nord dal deserto di Atacama, ad Ovest dalla distesa del Pacifico ed a Sud dalle gelide terre australi.

BEL: ora intuisco una delle ragioni per cui nel tempo il Cile è diventato una realtà consolidata a livello mondiale nella produzione di vino, dove gli agricoltori hanno investito molto sulla qualità del prodotto finito, ad esempio introducendo tecniche agronomiche orientate al miglioramento degli uvaggi piuttosto che alla quantità prodotta per ettaro. Però, nonostante i progressi tecnici, non c'era stato un corrispondente miglioramento del reddito e delle condizioni di vita dei piccoli coltivatori, che si dovevano confrontare con le fluttuazioni di prezzo e con gli intermediari del mercato tradizionale, dominato da gruppi multinazionali.

ZAN: partendo da queste problematiche nacque "Viña Chequen", un'impresa costituita nel duemiladue da dieci produttori della regione del Maule, collocata ad una latitudine centrale del Cile. Il totale della superficie destinata ai vigneti è di duecento ettari circa e "Viña Chequen" si appoggia alla centrale di esportazione "Comparte", storica organizzazione di commercio equo e solidale, che coordina anche l'attività di molti gruppi di artigiani cileni.

BEL: Viña Chequen è attualmente impegnata in una serie di attività a carattere sociale, finalizzate al miglioramento della qualità della vita delle famiglie dei soci e dei lavoratori, fissi e stagionali, coinvolti nell'attività vitivinicola. Fra i principali interventi ricordiamo il sostegno scolastico per i bambini della comunità, facilitazioni per l'accesso ai servizi sanitarie, consulenza tecnica ai soci per il miglioramento della produzione e la commercializzazione, che avviene in collaborazione con "Comparte". Merita una citazione speciale un progetto pilota, rivolto a un gruppo di donne e destinato allo sviluppo di prodotti alimentari come salse e marmellate al fine del loro inserimento nel circuito equo e solidale. Le attività sociali sono finanziate grazie al "sovrapprezzo per il piano sociale", pari a un dollaro per ogni cartone di vini venduto attraverso il commercio equo.

ZAN: uno dei vini prodotti è il Carménère, una varietà originaria della zona di Bordeaux. Si tratta del vino più rappresentativo del Cile, con un bel colore rosso intenso e deciso aroma forte di frutta rossa, bacche e spezie. Il vitigno del Carménère venne annientato dalla fillossera in Francia, quindi è stato preservato e protetto dall'estinzione in Cile, per la situazione ambientale di cui avevamo parlato poco fa. In questa maniera non viene coltivata solo un'economia più giusta, ma si conserva anche la biodiversità di alcuni vitigni trascurati altrove dalle scelte del consumo di massa.

BEL: e così chi ci ascolta può rendersi conto che ci sono realtà del commercio equo e solidale che possono produrre vini di qualità, capaci di competere dignitosamente con famose etichette del mercato tradizionale.

ZAN: ma, come abbiamo detto all'inizio, esistono anche in Italia organizzazioni di viticoltori che condividono gli stessi principi di giustizia sociale e dignità del lavoro e producono vini biologici di ottima qualità.

BEL: Centopassi è l'anima vitivinicola di Libera Terra, la parte agricola di Libera, notissima associazione di lotta a tutte le mafie fondata da Don Ciotti. Fra gli obiettivi di Libera Terra c'è quello di ridare dignità a territori difficili segnati da una forte presenza mafiosa, promuovendo le produzioni di alta qualità sui terreni confiscati. La strategia di Libera è quella di creare aziende di tipo cooperativo, autonome e durature, in grado di dare lavoro e creare un indotto positivo basato sulla legalità e sulla giustizia sociale nei territori in cui operano.

ZAN: le cooperative di Centopassi, infatti, lavorano su oltre sessanta ettari di vigneti in terre confiscate fra l'Alto Belice ed il Corleonese, una zona della Sicilia occidentale che

storicamente produce di vini di alta qualità. In questi territori sono infatti coltivati vitigni autoctoni tipici ed anche quasi esclusivi del territorio, come il Grillo che dà origine ad un ottimo vino bianco e come il Perricone fra i vini rossi.

BEL: così i vini che escono da queste cantine sono portatori di due valori distinti: uno costituito dalla qualità dei vigneti biologici rappresentativi del territorio, tutti con certificazione IGT, ovvero indicazione geografica tipica; il secondo invece è il messaggio di legalità, di riscatto sociale ed amore per i luoghi di appartenenza. Tutto questo viene raccontato simbolicamente sulle etichette di questi vini.

Ad esempio, ce ne sono due, uno bianco ed uno rosso, dedicati a Placido Rizzotto, sindacalista Corleonese che ha dato la vita nel millenovecentoquarantotto per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa, ed al piccolo pastore Giuseppe Letizia, ucciso a soli tredici anni perché involontario testimone dell'omicidio di Placido Rizzotto.

ZAN: tanti sono i giovani che vengono richiamati da questi valori e, nel contatto con un ambiente di lavoro professionale e con agricoltori dal forte impegno etico e sociale, vengono incoraggiati a partecipare alle attività delle cooperative. In questo modo i giovani non solo possono trovare un'alternativa alla strada, ma partecipando al lavoro della piccola comunità imparano a condividere lo spirito di impegno, sacrificio, legalità e sostenibilità ambientale.

BEL: i nostri ascoltatori capiscono bene quanto siano importanti queste iniziative in una zona della Sicilia che risente ancora di comportamenti mafiosi. Mi vengono in mente altri casi, in regioni diverse, dove il lavoro nelle vigne ed in cantina contribuisce al riscatto di detenuti inseriti in cooperative che operano nell'economia carceraria e che sono aiutate per la distribuzione dalla rete del commercio equo e solidale. Spesso sono stati scelti dei nomi evocativi e capaci di provocare un sorriso. Così in Irpinia c'è una fattoria sociale chiamata "Al fresco di cantina" che è gestita dalla cooperativa "Il Germoglio", proprio all'interno del carcere di Sant'Angelo dei Lombardi.

ZAN: la parola germoglio è molto usata nel mondo delle cooperative sociali ed in Lombardia ritroviamo quella chiamata "I Germogli", che si occupa del recupero di giovani che si trovano in condizioni di devianza e disagio sociale o che scontano pene alternative al carcere. Non a caso un loro vino si chiama "Rosso Galeotto"!

BEL: mi sono informato. Si tratta di un rosso fermo dai vigneti di San Colombano al Lambro. La cooperativa cura tutte le fasi produttive, dalla coltivazione delle viti alla

vendemmia, all'affinamento in botti di rovere di tipo tonneau ed all'imbottigliamento, sempre con tecniche naturali e rispettose dell'ambiente. Le attività sono tuttavia diversificate, con modalità simili per quanto riguarda l'apicoltura fino al confezionamento dei vasetti di miele. Recentemente sono stati aggiunti i ciliegi, le fragole rifiorenti ed ortaggi per il mercato locale.

ZAN: spero che l'argomento sia stato interessante per i nostri ascoltatori e ricco di spunti di riflessione, com'è avvenuto per noi. Saremo felici di raccontarvi di più su questi progetti presso la sede della nostra associazione, in via Santi Martiri otto d, dietro all'emeroteca di piazza Hortis a Trieste: siamo aperti tutti i giorni tranne la domenica, la mattina dalle nove alle tredici, il pomeriggio dalle sedici alle diciannove e trenta. Chi volesse saperne di più può anche visitare il nostro sito: equomosaico.it

BEL: grazie a tutti per l'ascolto. A risentirci presto!